


## Les vins au verre 14cl

### BLANC

2018 Pays d'Oc, Chardonnay de la Chevalière 	8.5€
2018 Chablis, Domaine William Fèvre	9.5€
2017 Sancerre "Les Chailloux", Domaine Fouassier 	11€

### ROSE

2018 Château Sainte Béatrice, "Cuvée des Princes"	8.5€
2018 Les Baux-de-Provence "Equinoxe" Domaine de Lauzières 	10€

### ROUGE

#### VALLEE DE LA LOIRE

2018 Saumur-Champigny, Domaine des Roches Neuves, Thierry Germain 	8.5€
---	------

#### GRAND SUD

2017 Pays D'Oc, Syrah, Domaine Gayda	8€
--------------------------------------	----

#### BORDEAUX

2014 Côtes-de-Bourg, Château Mercier, Cuvée Prestige	9.5€
--	------


### LIQUOREUX (10 cl)

2011 Sauternes, Château de Myrat, Grand Cru	14.5€
---	-------

## Les bouteilles

### VINS BLANCS

#### VALLEE DE LA LOIRE 75cl

2017 Sancerre "Les Chailloux", Domaine Fouassier 	59€
2017 Pouilly-Fumé "La Moyneserie", Michel Redde & Fils	71€

#### VALLEE DU RHONE

2016 Condrieu, Château Mas-Neuf, Luc Baudet	92€
---	-----


#### BOURGOGNE

2018 Chablis, Domaine William Fèvre	45€
2016 Chablis 1er Cru "Montée de Tonnerre", Domaine du Chardonnay	72€
2013 Meursault "La Barre Dessus", Domaine Piguët-Chouët	92€

#### LIQUOREUX 50cl

2014 Sauternes, Château de Myrat, Grand Cru	67€
---	-----

### VINS ROSE


2018 Château Sainte Béatrice, "Cuvée des Princes"	38€
2018 Les Baux-de-Provence "Equinoxe" Domaine de Lauzières 	55€

### VINS ROUGES

#### VALLEE DE LA LOIRE

2018 Saumur-Champigny, Domaine des Roches Neuves, Thierry Germain 	41€
---	-----

#### BORDEAUX

2014 Côtes-de-Bourg, Château Mercier, Cuvée Prestige	41€
2016 Pessac-Léognan, Château d'Alix	55€
2011 Margaux, Château Mongravey, Cru Bourgeois	87€
2014 Saint-Emilion Grand Cru, Château Pavillon Figeac 	95€

#### GRAND SUD

2017 Côteaux-du-Languedoc, Pic Saint-Loup, Mas de Jon, Cuvée Aparté	43€
---	-----

#### BOURGOGNE

2017 Mercurey, Domaine Meix d'Arconcey	60€
--	-----



Dîner

Aucune boisson alcoolique ne peut être vendue ou offerte à un mineur

Mode de paiement accepté : CB / Amex / Alipay / Chèque / Ticket restaurant



## La carte

### entrées

<b>burrata</b> , tomates anciennes, huile d'olive des baux de provence	16€
<b>ceviche de bar épicé</b> , guacamole, croutons au sésame	16€
<b>tataki de veau</b> au yuzu, pousse de tagète, spiruline	14€
<b>6 gros escargots de bourgogne</b> au beurre d'ail	15€
<b>foie gras maison</b> , chutney de betterave	20€
<b>caviar osciètre</b> 20gr	40€

### plats

#### poissons

<b>tataki de saumon d'écosse label rouge</b> au sel fumé, gingembre et concombre	26€
<b>aile de raie sauvage</b> , beurre citronné, purée de pomme de terre	26€
<b>cabillaud sauvage rôti</b> , bouillon à la citronnelle, gingembre et pois gourmand	29€

#### viandes

<b>foie gras de canard poêlé</b> aux agrumes et riquette	29€
<b>filet de canette de vendée</b> au miel et gingembre, légumes nouveaux	27€
<b>onglet de bœuf</b> sauce béarnaise ou poivre, frites maison <i>cuisson « bien cuit » déconseillée</i>	24€
<b>côte de veau</b> à la milanaise, laitue servie entière, vinaigre de kalamansi	29€
<b>suprême de volaille fermière des landes</b> , burrata, poêlée de fenouil, tomates	27€

### veggie

<b>ravioles</b> aux champignons, asperges, roquette et petits pois	29€
--	-----

### bowls

<b>alcazar bowl</b> , riz rond semi-complet, saumon d'écosse label rouge, sauce ponzu, fenouil, concombre, écrasé d'avocat sauce pimentée	26€
<b>gambas bowl</b> , quinoa, avocat, mangue, graines de courge et noix de cajou	28€

### à partager pour 2 ou plus

<b>beau poulet rôti fermier d'Orléans</b> de 100 jours façon Valérie Solvit, frites maison, salade	66€
<b>onglet de bœuf poêlé</b> (700gr), sauce béarnaise ou poivre, frites maison	65€
<b>beau poulet fermier au foie gras poêlé d'Orléans</b> de 100 jours, frites maison, salade	79€

### garnitures

frites maison / haricots verts / purée de pommes de terre / salade mélangée aux herbes	6.5€
--	------

### desserts

<b>pavlova</b> , fruits de la passion	14€
<b>assiette de fraises et framboises</b>	14€
<b>carpaccio d'ananas rôti aux épices</b> , sorbet mangue	13€
<b>fraises melba</b>	14€
<b>millefeuille</b> , crème vanillée et framboises	13€
<b>mousse au chocolat caraïbe</b>	11€

### fromages

<b>saint marcellin</b> , mesclun	11€
<b>ossau-iraty</b> , confiture de cerises noires	11€



Tous nos plats sont « faits maison », élaborés sur place à partir de produits bruts  
Tous nos produits sont susceptibles de contenir des produits allergènes tel que (gluten, œuf, lait, fruits à coque, graines de sésame, arachides, soja, moutarde, céleri, poissons, crustacés, mollusques, lupin, anhydride sulfureux et sulfites)  
Origine de la viande de bœuf : U.K ou Allemagne- Origine de la viande de veau : France  
13/07/2019